

1月の給食だより

平成25年1月

さいたま市立指扇中学校
給食室

指扇中にシェフがやって来た！！

12月3日、指扇中学校に浦和ロイヤルパインズホテルの総料理長 中宇祐満也シェフが来てくださり、給食を作ってくれました。

2001年に国際料理コンクールで世界第3位を受賞している方です。

9月から打ち合わせをし、当日までに3回も学校に来てくださり、試作を重ね当日を迎えました。朝8時前からシェフは給食室に入り、下ごしらえをしたり、味を整えたり、ハンバーグを焼いたりしてくれました。朝会以外で給食室を離れることは一度もありませんでした。

お米、野菜、果物はできる限り、さいたま市、埼玉県のものを用いました。

当日は、農家さんにも来ていただき、実際に給食を食べてもらいました。

デミグラスソースはシェフがホテルで使っているものを特別に分けていただきました。普段は使わない調味料やスパイスもたくさん使いました。

給食で本格的なフランス料理を味わうことができました。

1年4組での会食後はサインを求める行列が出来るほどの人気でした。

「苦手な野菜もおいしかったので全部食べられた」「世界3位の人を作る料理を食べられて嬉しい」「将来はシェフの様に人に喜んでもらえる人になりたい」等、さまざまな感想がよせられました。

子ども達にとって貴重な経験となりました。

給食室でもシェフから料理人として大切なことを学びました。

今後の給食作りに生かしていきたいと思っております。



×ニュー

- ・ライス ・牛乳
- ・シェフ特製ハンバーグステーキ
- ・じゃがいものランディー風
- ・埼玉産ブロッコリーと彩り野菜のサラダ
- ・あさりのスープ～サフラン風味～
- ・パンナコッタ～埼玉産いちごシロップ添え～



「じゃが丸くん」との出会い ～さいたま市見沼区の農家さん～



指扇中の給食では、できる限りさいたま市、埼玉県の食材を使うように心がけています。みなさんに新鮮でおいしい食材を食べてもらい、自分達の住んでいる地域を好きになってもらいからです。12月から、新しくお世話になっているのは、さいたま市見沼区にある「オーガニック・ハーベスト丸山」の丸山さんです。できる限り農薬を使わず、なるべく新鮮なものを食べてもらいたいとおっしゃっていた丸山さん。なんと、注文した野菜は、指扇中で使う分だけ前日に土から掘り起こしてくれます。だから新鮮そのもの！

このじゃがいもには、農作業体験をした小学生が考えてくれたという「じゃが丸くん」という名前が付いていました。味は言うまでもなく、甘みがあり、ほっくりしていて、とてもおいしかったです。給食室では、包丁で切っても音が違う。野菜がキレイ！味が濃いという声があき起こりました。実際に食べてみてどうだったでしょうか。本物のおいしさを知ることができました。これからも野菜を育ててくれる農家さん、大切な命を分けてくれる野菜、作ってくれる調理員さんに感謝して残さず食べましょう。

